

Happy Thailand



มีความสุข

เมนูอาหาร

Dinner Food Menu

ハッピータイランドを世界へ届ける！

4つの地域からなる多彩な味の数々

タイは「北部」「東北部」「中部」「南部」と、大きく4つの地域に分けることができます。それぞれ違った味付けの料理で個性を出しています。

当店でも、それぞれの地方特有のお料理をご提供し、タイを感じていただいております。



タイ北部

北部の主な都市は、チェンマイ、チェンラーイ。脂が多めながらもマイルドな味が特徴的。ゲーン・ハンラー（ミャンマー風ポークカレー）やサイウア（ハーブソーセージ）などが代表的なもので、19世紀まで北部にあった、ランナー王国伝統宮廷料理です。丸いお膳にいろいろな料理を載せて取り分ける「カントーク」も有名です。

タイ東北部

東北部の主な都市は、コーンケン、コラート。辛味と塩味が強い味が特徴的。東北部の料理全般はイサーン料理と呼ばれ、ラオスとカンボジアの味に強く影響を受けています。ソムタム（青パパイヤのサラダ）やラーブ（ひき肉のサラダ）、ガイヤーン（鶏炭火焼き）はもち米とともに食べる味付けです。蒸し暑い中でも食欲をそそります。

タイ中部

中央部の主な都市は、バンコク、アユタヤ。全ての料理の影響を受けながら比較的マイルドで甘みのある味が特徴的。細長いうるち米と食べるのが一般的です。また、いたるところに屋台があり、あらゆる食べ物を楽しむことができます。米粉の麺が豊富なのは、中国系の人が持ち込んだ影響で、ラーマ5世時代に発展した宮廷料理も中央部のひとつと言えます。

タイ南部

南部の主な都市は、ハートヤイ、ブーケット。海に囲まれているため、豊富な魚介類が特徴。魚の生臭さを消すため、ターメリックなどのスパイスを使った辛い料理です。また、イスラム教徒が多く、料理にもマレーシアの影響がみられます。ゲーン・タイブラー（魚の内蔵を使ったカレー）やゲーン・マサマン（スパイスなイエローカレー）、カオヤム（ライスサラダ）などが代表的です。



สนุกสนาน 楽しい



ใจดี มีน้ำใจ 親切と思いやり



ยิ้มแย้มแจ่มใส 明るくニコニコ

A-1
ポピア・ソット

Spring Rolls ปอเปี๊ยะสด



具沢山もちもち皮の生春巻

1本 ¥550-

2本 ¥1,000-

3本目以上追加1本 ¥520-

いまや多くのタイ料理店で定番のメニューです。

当店の生春巻は、たっぷりの具材を本当にもちもちした皮で包みました。



辛いタレに変更可能



小皿サイズ/Small Plate



A-3

カオ・キヤップ・クン

Shrimp Snacks ข้าวเกรียบกุ้ง

タイのエビせん ¥600-

少し辛みのある、サクサクのエビせんです。ビールのお供にどうぞ。



小皿サイズ/Small Plate



A-20

サイクロク・イサーン

Thai Isaan Style Sour Sausage ไส้กรอกอีสาน

イサーン地方のソーセージ

¥1,000-

名前の通りタイ東北部の名物です。中に東北部の主食であるもち米も入っています。付け合せのスライスした生姜との相性抜群です。お好みでレモンを絞ってお召し上がりください。



小皿サイズ/Small Plate



C-2

クンニム・ガティアム

Stir-Fried Softshell Prawn with Garlic

ソフトシェルシュリンプのニンニク炒め กุ้งนิ่มกระเทียม

¥1,100- 追加1尾/ ¥300-

まるごと食べられるソフトシェルシュリンプを揚げた後にたっぷりのニンニクと炒め合わせました。

食べるとパワーアップまがいなし。

A-4 ガイ・ヤーン

Thai Barbeque Chicken ไก่ย่าง

鶏肉のスパイシー焼き **¥1,500-**

イサーン地方(タイ東北部)の郷土料理。ソムタムとセットでよく食べられます。バーベキューのように鶏肉を豪快に焼いているので香ばしい!!



A-5

カノムパン・ナムー

Deep Fried Toast with Shrimp and Pork Paste

エビと豚肉のすり身トースト ขนมปังหน้าหมู

8切 **¥1,500-** 4切 **¥1,000-**

ミンチにしたエビと豚肉のペーストをパンにぬって、油で揚げました。スイートチリソースにつけて、熱々のうちにお召し上がりください。



A-6

↑ カイ・ジャオ・ムー・サップ

Fried Eggs with Minced Pork ไข่เจียว

豚挽肉入りタイの卵焼き **¥1,500-**

豚挽肉や野菜が入った甘くないボリュームのある卵焼きです。チリソースをつけてお召し上がりください。お子様はケチャップでどうぞ。

A-7

↑ コー・ムー・ヤーン

Thai Barbeque Pork คอหมูย่าง

豚肉のビートロ焼き **¥1,500-**

たくさんのタイの調味料から作った特製のタレで豚肉に下味を付けて鉄板で焼いたジューシーな一品です。



A-9

トード・マン・クン

Deep-Fried Shrimp Cake ทอดมันกุ้ง

エビのふりふりさつま揚げ

¥1,500-

エビのすり身を香辛料で味付けし、衣を付け、カラリと揚げました。ぷりぷりの食感です。

辛さ調節可  お子様におすすめ ※全て税込価格

B-1 **ヤム・ウンセン** 

Bean-Starch Vermicelli Salad 

ยำวุ้นเส้น

ぶりぶりエビと春雨のヘルシーサラダ

¥1,500-

タイ料理を代表する一品。
タイ産のウンセン（春雨）は緑豆が原料で大変コシが強く、ダイエットに良いとされています。



B-4 **ヤム・アボカド** 

Shrimp & Avocado Spicy Salad ยำอะโวคาโด

アボカドとエビのスパイシーサラダ **¥1,500-**

美味しく食べてキレイになれる女性に嬉しいサラダです。
アボカドは美肌に良い栄養満点の果物！また、エビの赤色はアスタキサンチン酸というとても強力な抗酸化作用で肌荒れやシワ予防、シミの抑制などにも効果があると注目されています。



 B-25 **ヤム・ガイヤーン** 

Thai Barbeque Chicken Spicy Salad ยำไก่ย่าง

鶏肉のスパイシーサラダ **¥1,100-**

豪快に焼いた鶏もも肉とタイのハーブを和えました。

小皿サイズ/Small Plate



 B-3 **ヤム・コー・ムー・ヤーン** 

Thai Barbeque Pork Salad ยำคอหมูย่าง

豚肉ビートルのサラダ **¥1,500-**

調味料やハーブがたっぷり入った特製のタレに漬け込んで焼いた豚肉のビートルをスライスし、たっぷりの野菜と合えたサラダです。コクのある豚肉とさっぱりとした野菜のバランスが絶妙です。



B-6
ソム・タム 
 Green Papaya Salad ส้มตำ

タイ東北名物、青パパイアのサラダ
¥1,500-

イサーン地方(タイ東北部)の料理で最も人気のある料理。未熟なパパイアを細かく刻みドレッシングで和えます。辛味の中に、フルーツならではのほのかな甘味を感じてください。パパイアはカロリー控え目で、ビタミン豊富なので、美容効果が高いとされています。



B-7
ムー・ナム・トック 
 Spicy Barbeque Pork Salad หมูน้ำตก

タイ東北地方の焼く豚スパイシーサラダ **¥1,500-**
 炙った豚肉のピートロをたっぷりの煎りもち米の粉、乾燥唐辛子などと和えます。かなり辛いのでカオニャオ(もち米)と一緒にどうぞ。



B-8
ラープ・ガイ 
 Thai Spicy Minced Chicken Salad ลาบไก่

鶏挽肉のスパイシーサラダ **¥1,500-**
 「ラープ」はイサーン地方(タイ東北部)の言葉で「幸せ」という意味です。ハーブと共に煎った香り高いタイ米を加えるのが特徴です。



B-9
パー・ムー・マクア 
 Eggplant Salad with Chilli Paste พล่าหมูมะเขือ

ナスと豚肉の甘辛サラダ **¥1,500-**
 ナスと豚肉を、ハーブを豊富に使用した香り高い特製のエビ味噌ソースで和えました。

スパイシーサラダのおともに!

Topping トッピング



B-10
野菜盛り合わせ
 Vegetables ผักสด
¥500-



B-11
パクチー
 Coriander ผักชี
¥300-

各品辛さ調整できます!
 スタッフにご相談ください。



C-1
パックブン・ファイデン

Stir-Fried Water Spinach

ผัดผักบุ้งไฟแดง

空芯菜のニンニク強火炒め

¥1,500-

「ファイデン」とは赤い炎が立ち上がる様子で、中華鍋に素材を入れたとたんに炎が勢いよく立ち上がることに由来しています。空芯菜のシャッキリ感は強火で手早い調理から生まれます。

C-4
ガイ・ガティアム

Stir-Fried Chicken with Garlic and Black Pepper

鶏肉の黒コショウニンニク炒め ไก่กระเทียม ¥1,500-

ジューシーな鶏肉に黒コショウがピリリッと、ニンニクの香りがガツンと!! おつまみとしても、ご飯と一緒にどうぞ。

C-3
パット・パック・ルアム・ミット

Stir-Fried Mixed Vegetables ผัดผักรวมมิตร

いろいろ野菜のオイスターソース炒め ¥1,500-

一見、中華料理の野菜炒めのようなですが、一口食べるとタイ料理であることを見事に味で主張してくれます。野菜不足の方に最適!!

A-8
プーニム・ガティアム

Stir-Fried Softshell Crab with Garlic

ソフトシェルクラブのにんにく炒め ปูนิ้มกระเทียม

¥1,800-

ソフトシェルクラブは柔らかく、噛めば噛むほど蟹の旨味が出てきます。ニンニク&黒コショウで香ばしく仕上げました!



かに / Crab



C-5

プーニム・パット・ポンカリ

Stir-Fried Softshell Crab with Eggs & Curry Sauce

ソフトシェルクラブとふわふわ卵のカレー炒め ปูนิ่มผัดผงกะหรี่
[3~4人前] **¥3,000-**

C-16

ハーフサイズ [1~2人前] **¥2,000-**

当店自慢の一品!!タイではいわゆる高級料理店でしか扱いません。インド料理からの影響が大きいタイ料理では、カレー粉を使用することは珍しくありませんが、ふわふわな卵でとじた仕上がりはなんとも中華料理を思わせませす。そんなところが食のモザイク、タイらしい一品です。



えび / Shrimp

C-17

クンニム・パット・ポンカリ

Stir-Fried Softshell Prawn with Eggs & Curry Sauce

ソフトシェルシュリンプとふわふわ卵のカレー炒め กุ้งนิ่มผัดผงกะหรี่
[1~2人前] **¥1,900-** 追加1尾/ **¥300-**

E-8

カオニャオ

Thai Sticky Rice

ข้าวเหนียว

もち米

¥500-

E-9

カオ・スワイ

Jasmine Rice

ข้าวสวย

ジャスミンライス

¥450-

C-6

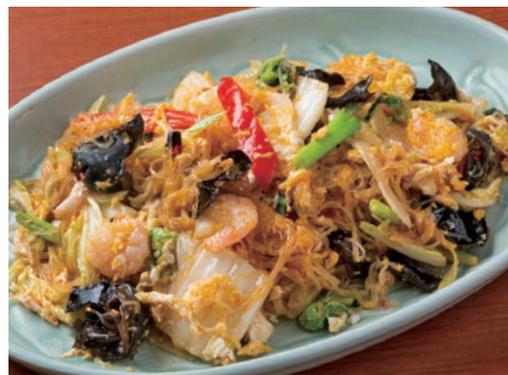
タレー・パット・プリック・パオ

Stir-Fried Seafood with Sweet and Spicy Sauce ทะเลผัดพริกเผา

たっぷり海鮮の甘辛チリペースト炒め

¥1,500-

唐辛子の辛味と、味噌の香ばしさ、そして大ぶりのシーフードの甘味を引き立てています。だしの効いた残り汁をご飯にかけて食べても最高です。



C-7

スッキーヘン

Stir-Fried Vermicelli with Thai Suki Sauce สุกี้แห้ง

春雨のタイスキ炒め

¥1,600-

春雨、白菜、海老、イカのタイスキでおなじみの具を炒めました。ほんのり甘辛い味付けはご飯にのせて頂いても美味しい万能の一品です。

D-1 トム・ヤム・クン 

Tom Yam Goong
ต้มยำกุ้ง

ふりふりエビとハーブたっぷりの
スパイススープ

¥2,000- 追加1尾/¥400-

世界三大スープのひとつとして有名な
トムヤムクンスープ。レモングラス、
コブミカンの葉、タイのショウガなどの
ハーブをふんだんに使い、甘くて辛くて
酸っぱく仕上げたタイ料理を象徴するスープです。

トムヤムナムサイ (クリアスープ) に変更できます! 



D-6 ナムサイ (小) 

Tomyam Clear Soup (small)
一人でも気軽に召し上がりいただける
トムヤムクリアスープ

¥500-



D-2 トム・カー・ガイ 

Thai Chicken Soup with Coconut Milk
ต้มขาไก่

ココナッツミルク入り芳醇なチキンスープ

¥1,900-

ココナッツミルクが入った、
クリーミーで甘酸っぱいスープです。
トムヤムクンスープが有名ですが、
こちらタイでは人気のスープです。

D-3 タイスキ 

Thai Suki ไทสุกี้

野菜たっぷり具沢山のタイスキ

¥1,400-

肉、魚介そしてたっぷりの野菜と春雨が入った大
人気のタイスキをお手軽にも召し上がりいただけ
るよう、一人前をご用意しました。



E-10 カオ・スワイ(小)
Jasmine Rice (small)

ข้าวสวย (เล็ก)

¥250-





F-1
パツ・タイ 

Thai Fried Noodles with Shrimp
ผัดไทย

エビ入り焼きビーフン **¥1,400-**

訳すと「タイ炒め」と言うほどの、定番中の定番料理。ほんのり甘酸っぱいのは、タマリンドソースによるもの。

F-4

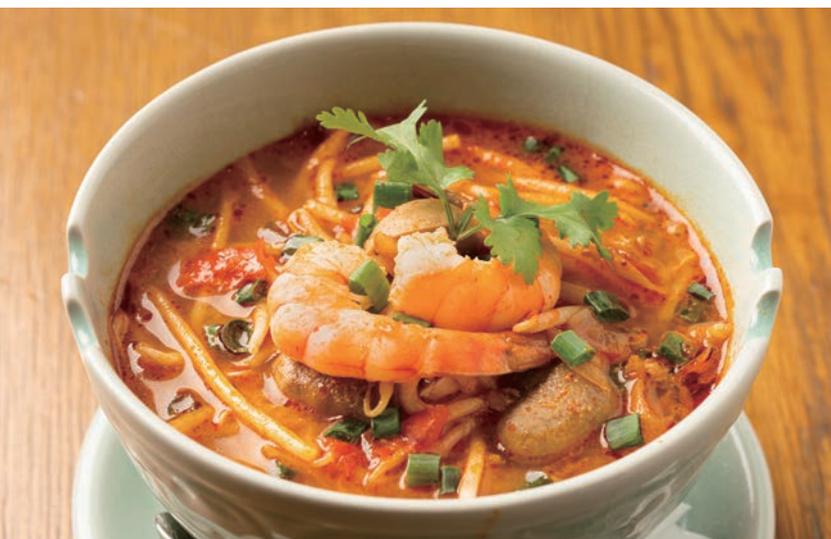
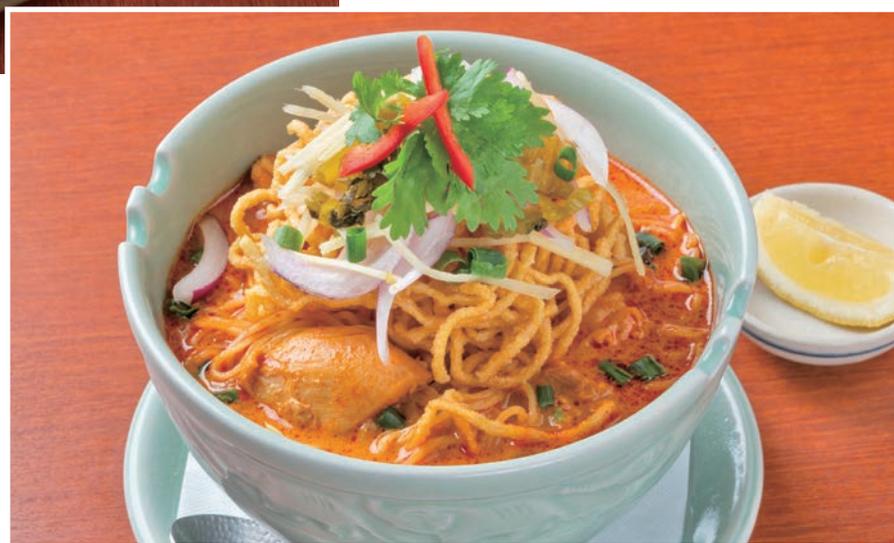
カオソイ 

Chiang Mai Curry Noodles ข้าวซอย



チェンマイカレーラーメン **¥1,400-**

タイ北部チェンマイ名物のカレーラーメンです。中華麺の上に揚げた麺をのせてあるのが特徴。揚げ麺をサクサク頂くもよし、スープに染み込ませて食べるもよしのボリューム満点の一品!!



F-5

 クイツィオ・トムヤム 

Noodles in Tomyam Soup ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ

ハーブたっぷりトムヤム麺

¥1,400- 米麺をバミー（中華麺）に変更の場合 **+¥50**

大人気のトムヤムスープの汁麺です。ハーブたっぷり、とってもヘルシー!!ピリ辛の風味が後を引きます。



F-3

センレク・ナム 

Noodles in Clear Soup เส้นเล็กน้ำ

タイのあっさり汁麺

¥1,280- 米麺をバミー（中華麺）に変更の場合 **+¥50**

たっぷりの野菜からとったあっさりスープにヘルシーな米麺がよく合います。テーブルにある4種類の調味料であなた好みの味に完成させてください。

 辛さ調節可  お子様におすすめ  ※全て税込価格





E-1

ガイ・パット・バイガパオ・ラート・カオ 

Stir-Fried Spicy Minced Chicken with Basil ไก่ผัดใบกะเพราราดข้าว

鶏挽肉のバジル炒め **¥1,400-**

タイの屋台や食堂で人気No.1メニュー!

ホーリーバジルというタイのハーブと鶏挽肉の相性がすばらしい一品。

"揚げた"目玉焼きの黄身を混ぜながら食べるのがタイ流です。

ミニガパオ **¥780-**



※目玉焼きを追加できます。+120円

E-2

タレー・パッポン・カレー

Stir-Fried Seafood and Egg with Curry Sauce

ทะเลผัดผงกะหรี่

具沢山海鮮のふわふわ卵とじカレー

¥1,500-

具沢山の海鮮をカレー風味で炒め、ふわふわの卵でとじました。タイでは高級料理店でしか味わえない、濃厚でまろやかな上品な味に仕上がっています。



E-4

カオ・パット・クン 

Fried Rice with Shrimp ข้าวผัดกุ้ง

エビ入りあっさりチャーハン

¥1,280-

ジャスミンライスを強火で炒める薫り高いチャーハンです。卓上調味料で好みに味付けください。



E-6

ゲーン・キョウ・ワン・ガイ

Green Curry with Chicken & Eggplant

แกงเขียวหวานไก่ใส่มะเขือ

鶏肉入りグリーンカレー（ライス付）

¥1,400-

キラキラ鮮やかな緑色は、激辛な緑唐辛子、タイのバジルなど緑色の素材によるもの。ココナッツミルクで甘味とコクを加えることで、香りのよいクリーミーな味を表現しています。

E-7

ゲーン・キョウ・ワン・アボガド

Green Curry with Shrimp & Avocado

แกงเขียวหวานกุ้งใส่อะโวคาโด

エビとアボカド入りグリーンカレー（ライス付）

¥1,500-

海老とアボカドがごろごろ入ったグリーンカレーです。温められたアボカドがとってもまろやか。女性に大人気の一品です。



E-3

カオ・マン・ガイ

Thai-Style Boiled Chicken with Steamed Rice

ข้าวมันไก่

タイ風ゆで鶏炊き込みご飯（スープ付）

¥1,400-

たっぷりの香草で炊き込んだフワットと薫り高いご飯の上にゆで鶏のをせ、辛みソースでいただきます。



コースメニュー
COURSE MENU

人気の料理をそれぞれコース仕立てにそろえました。お二人様からのご注文でどうぞ。

飲み放題(2時間) **+2,200-** (1名様)
All You can drink(2H) **+2,200-** (per person)

タイビール付き飲み放題(2時間) **+3,000-** (1名様)
All You can drink(with Thai Beer(2H)) **+3,000-** (per person)

人気メニューを集めました。タイ料理初心者の方におすすめです。

スタンダードコース ¥3,800- 1名様 **Standard Course**

- a. **前菜セット** (生春巻き、ガイヤーン、えびせん) / Appetizer Set (Spring Roll, Thai Barbeque Chicken, Shrimp Snacks)
- b. **ヤム・ウンセン** (エビと春雨のヘルシーサラダ) / Bean-Starch Vermicelli Salad
- c. **本日の炒め物** / Stir-Fry of the day
- d. **トム・ヤム・クン** / Tom Yam Goong
- e. **選べるご飯もの** ①ガバオ (鶏ひき肉のバジル炒め) ②パットタイ (エビ入り焼きビーフン) ③センレックナム (あっさり汁麺)
Please Choose one dish from ①Stir-Fried Minced Chicken ②Thai Fried Noodles with Shrimp ③Noodles in Clear Soup

季節ごとに変わるメニューです。

サイアム・コース ¥4,800- 1名様 **Siam Course**

- a. **前菜セット** (生春巻き、ガイヤーン、えびせん) / Appetizer Set (Spring Roll, Thai Barbeque Chicken, Shrimp Snacks)
- b. **ヤム・ウンセン** (エビと春雨のヘルシーサラダ) / Bean-Starch Vermicelli Salad
- c. **選べる炒め物** ①季節の炒め物 ②ガイ・ガティアム (鶏肉の黒コショウ炒め) ③スッキーヘン (春雨のタイスキ炒め)
Please Choose one dish from ①Seasonal Stir-Fry ②Stir-Fried Chicken with Garlic&Black Pepper ③Fried Vermicelli with Thai Suki Sauce
- d. **クンニム・ガティアム** (ソフトシェルシュリンプのニンニク炒め) / Stir-Fried Softshell Shrimp with Garlic & Black Pepper
- e. **選べるスープ** ①トム・ヤム・クン ②ナムサイ (トムヤムクリアスープ) ③トム・カー・ガイ (ココナッツミルク入りチキンスープ)
Please Choose one dish from ①Tom Yam Goong ②Tom Yam Clear Soup ③Thai Chicken Soup with Coconut Milk
- f. **選べるご飯もの** ①ガバオ (鶏ひき肉のバジル炒め) ②パットタイ (エビ入り焼きビーフン) ③グリーンカレー
Please Choose one dish from ①Stir-Fried Minced Chicken ②Thai Fried Noodles with Shrimp ③Green Curry

当店シェフがおすすめするちょっと贅沢なコースです。

プレミアムタイランド・コース ¥5,800- 1名様 **Premium Thailand Course**

- a. **前菜セット** (生春巻き、トードマンクン、コームヤーン) / Appetizer Set (Spring Roll, Deep Fried Shimp Cake, Thai Barbeque Pork)
- b. **パー・ムー・マクア** (ナスと豚肉の甘辛サラダ) / Eggplant Salad with Chilli Paste
- c. **選べる炒め物** ①パップン・ファイデン (空芯菜のニンニク炒め) ②ガイ・ガティアム (鶏肉の黒コショウ炒め) ③スッキーヘン (春雨のタイスキ炒め)
Please Choose one dish from ①Stir-Fried Water Spinach ②Stir-Fried Chicken with Garlic&Black Pepper ③Fried Vermicelli with Thai Suki Sauce
- d. **プーニム・パット・ポンカリー** (ソフトシェルクラブとふわふわ卵のカレー炒め) / Stir-Fried Softshell Crab with Eggs & Curry Sauce
- e. **選べるスープ** ①トム・ヤム・クン ②ナムサイ (トムヤムクリアスープ) ③トム・カー・ガイ (ココナッツミルク入りチキンスープ)
Please Choose one dish from ①Tom Yam Goong ②Tom Yam Clear Soup ③Thai Chicken Soup with Coconut Milk
- f. **選べるご飯もの** ①ガバオ (鶏ひき肉のバジル炒め) ②パットタイ (エビ入り焼きビーフン) ③カオソイ (チェンマイカレーヌードル)
Please Choose one dish from ①Stir-Fried Minced Chicken ②Thai Fried Noodles with Shrimp ③Chiang Mai Curry Noodle
- g. **アイスクリーム** / Ice Cream

当店の料理が、美味しい!

と思ってくれたあなたへ

引き続きご自宅でも、本格タイ料理をお楽しみいただけます!



タイ料理をもっと身近にご家庭でも
日常的にお召し上がりいただきたい!
そんな思いからスूसーデリを立ち上げました。

冷凍庫から出して温めるだけで、すぐにタイ旅行の気分。
本格タイ料理 クルン・サイアムと同じ味、同じクオリティ♡

ラクうま!おうち本格タイ料理
スूसーデリ



オンラインショップ



suusuudeli.com

ENJOY TAKEAWAYS!



店内のお料理
自己責任で
お持ち帰り
頂けます

冷蔵しない場合は2時間以内、冷蔵する場合でも本日までにお召し上がりください。
お持ち帰り後の変質等については当店では責任を負いかねます。
自己責任で楽しくお持ち帰り料理をお楽しみください!

食べきれなかった料理は お持ち帰りいただけます!

冷蔵しない場合は2時間以内、冷蔵する場合でも本日までにお召し上がりください。お持ち帰り後の変質等については当店では責任を負いかねます。自己責任で楽しくお持ち帰りをお楽しみください!お持ち帰りをご希望のお客様はスタッフまでお気軽にお申し付けください。

